



Thinking of you
Electrolux



EHK10

DE BACKOFEN

BENUTZERINFORMATION

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	3
GERÄTEBESCHREIBUNG	6
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	7
TÄGLICHER GEBRAUCH	8
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	9
ZUSATZFUNKTIONEN	10
PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	11
REINIGUNG UND PFLEGE	20
WAS TUN, WENN	23
MONTAGE	24
GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	26
UMWELTTIPPS	27

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
 Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Anleitung sorgfältig vor der Montage und dem ersten Gebrauch des Geräts durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen und Schäden verursacht. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Gerät für den zukünftigen Gebrauch auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Lassen Sie keine Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder geöffnet ist. Das Gerät wird sehr heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

MONTAGE



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an einen Elektriker.
- Schliessen Sie das Gerät nur an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müs-

sen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

GEBRAUCH



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs im Innenraum heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen ein hochrandiges Kuchenblech. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

BACKOFENBELEUCHTUNG

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

ENTSORGUNG

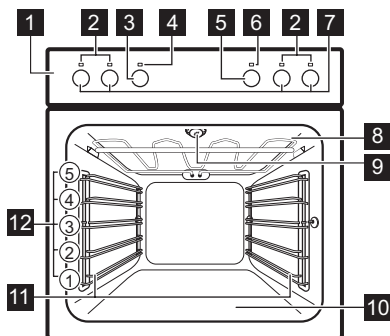


WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

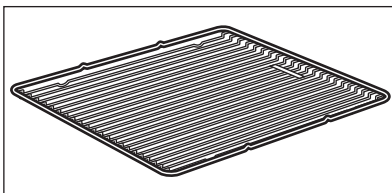
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

GERÄTEBESCHREIBUNG



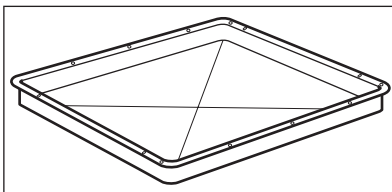
- 1** Bedienfeld
- 2** Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 3** Backofen-Einstellknopf
- 4** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5** Temperaturwahlknopf
- 6** Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7** Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Unterhitze
- 11** Einhängegitter, herausnehmbar
- 12** Einschubebenen

ZUBEHÖR



Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten



Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

ERSTE REINIGUNG UND VORHEIZEN

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.
- Stellen Sie die Funktion  und eine Temperatur von 150 °C ein. Lassen Sie das leere Gerät 30 Minuten eingeschaltet.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

- 1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
- 2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

- 3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.



Schaltersymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

BACKOFENFUNKTIONEN

Ofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Grossflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen Zum Toasten.

KOCHZONEN



Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.

KOCHZONEN DES KOCHFELDS



Die Kochzonenkontrolllampen (siehe „Gerätebeschreibung“) zeigen an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Einstellknopf		Funktion
0	Stellung „Aus“	
	Warmhaltestufe	
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)	

Gebrauch des Kochfelds:

- 1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
- 2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

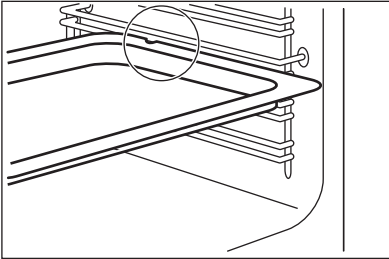
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

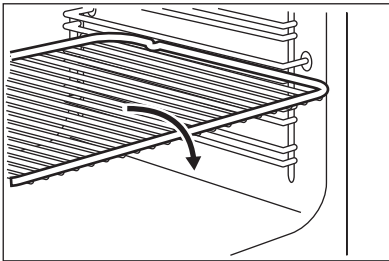
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS



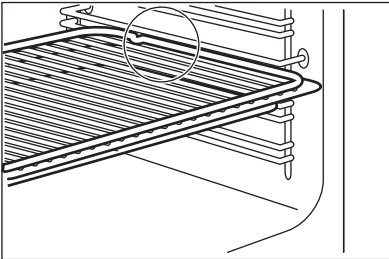
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



Kombirost und Backblech zusammen:

Legen Sie den Kombirost auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Nützliche Informationen:

- Alle Zubehöerteile besitzen eine kleine Kerbe am Boden der rechten und linken Kante, um die Sicherheit zu erhöhen. Achten Sie immer darauf, dass diese Kerben sich hinten im Gerät befinden. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN AUF DEM KOCHFELD

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Temperaturreinstellung	Verwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1-2	Sosse Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25	Zwischendurch umrühren
1-2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

schubebenen an die Werte in den Tabellen an.

- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

BACKEN

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Ein-

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedli-

cher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

- Die Werte in den Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

TIPPS ZUM BACKEN

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen in Formen

Art des Gebäcks	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf oder Bri- oche	Ober-/Unterhitze	1	160 - 180	50 - 70
Sandkuchen/Früh- tekuchen	Ober-/Unterhitze	1	150 - 170	70 - 90
Fatless sponge ca- ke/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180	30 - 45
Tortenboden - Mür- beteig	Ober-/Unterhitze	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Tortenboden Rühr- teig	Ober-/Unterhitze	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie/Apfelku- chen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brote auf Backblechen

Art des Gebäcks	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	2	170 - 190	40 - 50
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Brot (Roggen- brot):				
1. Erster Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 ¹⁾	1. 25
2. Zweiter Teil des Backvorgangs.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Ober-/Unterhitze	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerku- chen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	15 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 50

Art des Gebäcks	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Obstkuchen mit Mürbeteig	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	40 - 60
Hefekuchen mit empfindlichen Belä- gen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 ¹⁾	20 - 40
Pizza (mit viel Be- lag) ²⁾	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200 ¹⁾	30 - 50
Pizza (dünner Bo- den)	Ober-/Unterhitze	1	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Ungesäuertes Brot	Ober-/Unterhitze	1	230 - 250	10 - 15
Linzertorte/Tarte	Ober-/Unterhitze	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Backofen vorheizen

²⁾ Hochrandiges Kuchenblech

Plätzchen

Art des Gebäcks	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/Mürbe- teiggebäck/Feinge- bäck	Ober-/Unterhitze	3	160 ¹⁾	20 - 30
Rührteigplätzchen	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	20 - 30
Eiweissgebäck, Baiser	Ober-/Unterhitze	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	Ober-/Unterhitze	3	120 - 130	30 - 60
Hefekleingebäck	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	20 - 40
Blätterteigkleinge- bäck	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/Tört- chen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	35 - 50

Speise	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gemüsegratin 1)	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	15 - 30
Überbackene Baguettes 1)	Ober-/Unterhitze	1	200 - 220	15 - 30
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Gefülltes Ge- müse	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60

1) Backofen vorheizen

BRATEN

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Grosse Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die bräunen oder eine Kruste bekommen sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in den Bräter zu geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit).
- Grosse Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.

BRATEN MIT OBER-/UNTERHITZE

Rind

Fleischart	Menge	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	200 - 230	105 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Ober-/Unterhitze	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Ober-/Unterhitze	1	220 - 230 ¹⁾	8 - 10
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Ober-/Unterhitze	1	200 - 220 ¹⁾	10 - 12

1) Backofen vorheizen

Schwein

Fleischart	Menge	Ofenfunkti- on	Einschub- ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	90 - 120
Kotelett, Spare Ribs	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 190	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	200 - 220	90 - 120

Kalb

Fleischart	Menge	Ofenfunkti- on	Einschub- ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	200 - 220	150 - 180

Lamm

Fleischart	Menge	Ofenfunkti- on	Einschub- ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten/-gigot	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Ofenfunkti- on	Einschub- ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken, Hasenschonkel	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	60 - 90
Rehkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Ofenfunktion	Ein- schubebe- ne	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	200 - 250 g je	Ober-/Unter- hitze	1	220 - 250	20 - 40
Poulet in Hälften	400 - 500 g je	Ober-/Unter- hitze	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, Poularde	1 - 1,5 kg	Ober-/Unter- hitze	1	220 - 250	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Ober-/Unter- hitze	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Ober-/Unter- hitze	1	200 - 210	150 - 180
Truthahn	2,5 - 3,5 kg	Ober-/Unter- hitze	1	200 - 210	120 - 180
Truthahn	4 - 6 kg	Ober-/Unter- hitze	1	180 - 200	180 - 240

Fisch

Fleischart	Menge	Ofenfunktion	Einschub- ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unter- hitze	1	210 - 220	40 - 70

GRILL

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäss den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

Grillgut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef/Filet	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerü- cken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25

Grillgut	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grossflächengrill

Grillgut	Einschub- ebene	Dauer (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Grillwürste	4	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	---

¹⁾ Backofen vorheizen

EINKOCHEN - UNTERHITZE

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	---

Steinobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	---
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

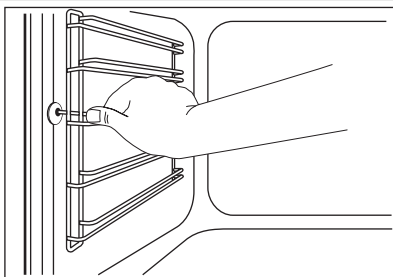
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

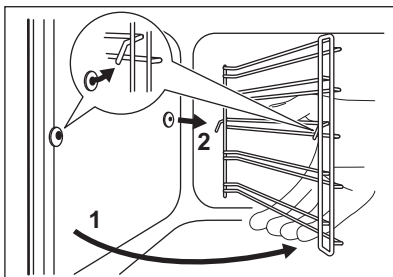
EINHÄNGEGITTER

Abnehmen der Einhängegitter



Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

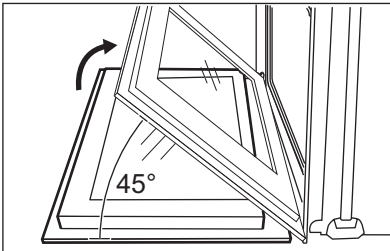
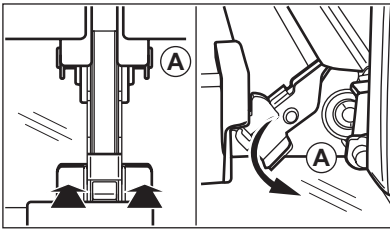


Gilt für Auszüge:

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen.

REINIGEN DER TÜR

Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.

**VORSICHT!**

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.



Legen Sie die Tür mit der Aussen-seite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Einbauen der Tür

Führen Sie zum Einbau der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

BACKOFENDECKE

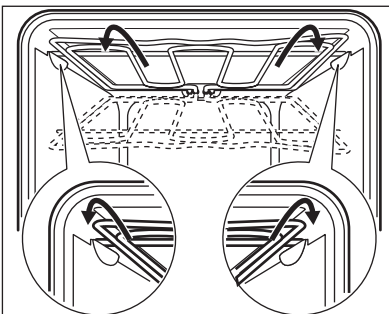
Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

**WARNUNG!**

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Heizelement abklappen

1. Entfernen Sie die Einhängegitter.



2. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.

3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nach unten. Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.

Befestigen des Heizelements

1. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

LAMPE**WARNUNG!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiss werden.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.

- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzscharter aus.



VORSICHT!

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der oberen Lampe:

1. Die gläserne Lampenabdeckung befindet sich in der Backofendecke.
Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe im Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Falls erforderlich, tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanleitung zum Einbau-Kochfeld nach.	
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Ty-

penschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

MONTAGE



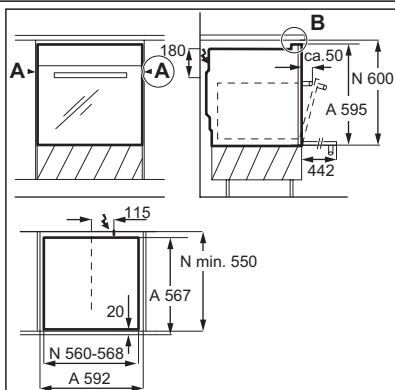
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Der Griff kann ausgetauscht und an das Dekor Ihrer Küche angepasst werden. Der Austausch darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Verwenden Sie stets Originalersatzteile.

EINBAU DES BACKOFENS UNTER EINE ARBEITSPLATTE



WARNUNG!

Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

A = Gerät

N = Einbaunische

1. Kochfeld entsprechend der Montageanleitung 374307900/ 374307901 einbauen.
2. Steckverbindungen mit den korrekten Anschlüssen verbinden, bevor der Backofen in die dafür vorgesehene Nische eingeschoben wird. Eine separate Erdung ist nicht erforderlich.
3. Halten Sie den Backofen an den seitlichen Griffen und schieben Sie ihn bündig in die Nische.



VORSICHT!

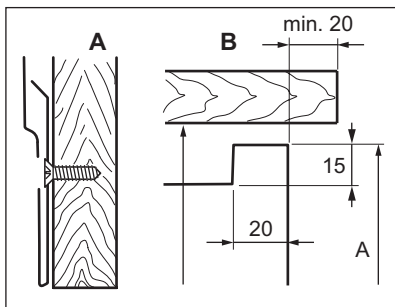
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Verschieben des Geräts nicht eingeklemmt wird.

4. Befestigen Sie den Backofen an beiden Seiten mit mindestens 2 Schrauben (Detail A).



WARNUNG!

Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.



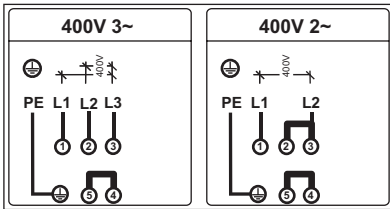
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Schliessen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Ist keine Steckdose vorhanden, muss der Anschluss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss gemäss NIN

SEV 1000 mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein. Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bau-
seitig so vorzusehen, dass die Steckdose

zugänglich ist und ausserhalb des Koordinationsraums liegt. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.



Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann an das Stromnetz anschliessen.

1. Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss dem Anschlussplan hergestellt werden.

Anschlussplan 400 V

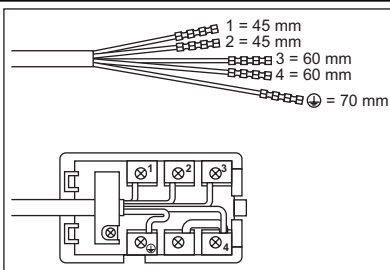
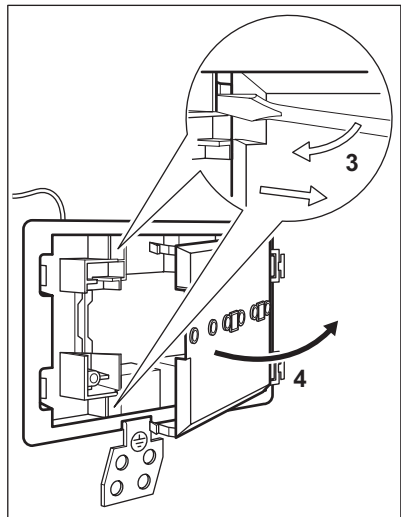
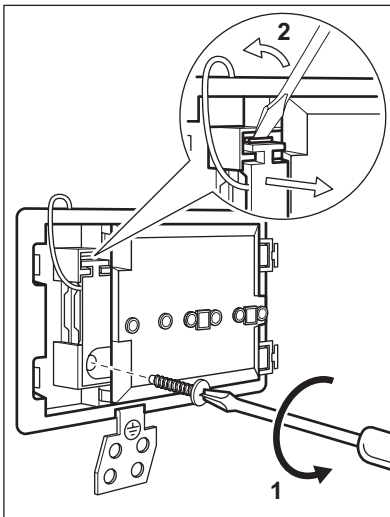
Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3 (oder R, S, T).

2. Befestigen Sie die Zugentlastung.



WARNUNG!

Für Wartungszwecke muss das Gerät stets von der Stromversorgung getrennt werden.



CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI,
CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachge-rechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non

autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manie-ment ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des domma-ges causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di mano-dopera, di viaggio e del materiale. Dalla co-pertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istal-lazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of pur-chase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales re-ceipt serving as proof). The guarantee co-vers the costs of materials, labour and tra-vel. The guarantee will lapse if the opera-tiong instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, inter-vention by third parties or the use of non-genuine components.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Information: Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

